



## LA CACEROLA DE MARIA

Manual de APPC

Análisis de peligros y puntos críticos de control

Plan de requisitos previos de higiene y trazabilidad

Verificación

Revisión 3

Julio 2020 Pagina 1

**DESCRIPCION DE PRODUCTO:** Plato preparado elaborado con chorizo fresco, cocido lentamente a la sidra.

### **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

**Olor:** Suave. Ligeramente dulce.

**Sabor:** Suave, sabor a chorizo, con un toque de dulzura.

**Color:** Rojo, apagado, marrón.

**Textura:** Suave y tierno, agradable, con consistencia.

### **MODO ELABORACION:**

Elaborado con chorizo fresco, cocido lentamente con sidra. Envasado en atmosfera protectora.

**MODO DE EMPLEO:** Se puede consumir en frio o en caliente, a gusto. Se recomienda consumir en caliente.

### **INGREDIENTES:**

Chorizo pincho (Carne de cerdo, orégano, ajo, pimentón dulce, esencia, vino blanco, (SULFITOS), almidón de patata, fibra y proteína de guisante.) Sidra, (manzana, SULFITOS). Aceite vegetal.

ENVASADO EN ATMOSFERA MODIFICADA (Biogon NCO 20) \* ORIGEN ESPAÑA.

**Alérgenos: SULFITOS**

### **AMBITO DE COMERCIALIZACION Y PUBLICO AL QUE VA DESTINADO.**

Nacional, público en general

### **ENVASADO.-ETIQUETADO.-ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:**

Bandeja de polipropileno alimentario cubierto con film de polietileno transparente.

Conteniendo 1.6 kg, según formato de bandeja.

Envasado en atmosfera protectora

EMBALAJE: Chorizo de orza

ALMACENAMIENTO: En refrigeración, entre 0-4°C.

CADUCIDAD: 25 días desde fecha de elaboración

TRANSPORTE: En vehículo isoterma o refrigerado (0-4°C)

El envase es apto para microondas en temperaturas hasta 100°

### **CARACTERISTICAS NOMINALES:**

PESO.- Bandeja 1.6 Kg,

Nº LOTE FABRICACION: Corresponde al código del producto más el día de fabricación expresado con los tres primeros dígitos del día natural más el último dígito de año en curso.

FECHA DE CADUCIDAD: 25 días desde su fabricación.- Referenciada en envase, en etiqueta

**Fecha: Noviembre 2020**